

GETRÄNKEBEGLEITUNG

VORWEG & SUPPE

Prosecco vom Fass

100% Glera-Traube / Venezien / Italien
leicht moussierend / blumig / frisch / süffig

o d e r

Honig Lavendel Weizen

Ein mehrfach international preisgekröntes Craftbeer
von der Wiener Mikrobrauerei Zaungast.

EINKLANG

Pétillant Naturel „Sauvignon Blanc“

Bio Weingut Zuschmann Schöffmann
Martinsdorf / Weinviertel

o d e r

Morillon „Muschelkalk“ 2022

Südsteiermark DAC
Weingut Tement / Ehrenhausen

HAUPTSPEISEN

Pinot Noir „Exklusiv“ 2021

Weingut Gisperg / Tattendorf / Thermenregion

o d e r

Grüner Veltliner Smaragd DAC „1000 Eimerberg“ 2022

Weingut Hofstätter / Spitz a.d. Donau / Wachau

SÜSSE VERSUCHUNG

Osttiroler Edelbrand

Brennerei Schwarzer / Lienz / Osttirol

o d e r

Kaffee nach Wahl

Espresso / Cappuccino / Verlängerter

4 GANG MENÜ

VORWEG

Tatar vom österreichischem Bio-Rind mit Ossietra Kaviar

Mini Langos / geräucherte Dottercreme / Schnittlauch

SUPPE

Steinpilz Consommé

Büffelbackerl-Raviolo / Sherry / Kräuteröl

EINKLANG

Gebratene Jakobsmuschel

Avocadocreme / Gurkenrelish / Shisokresse

HAUPTSPEISEN

Rosa Kalbsrücken aus Österreich gegart auf Bergwiesenheu

getrüffeltes Erdäpfelpüree / Speckfisolen / Thymianjus

o d e r

Filet vom Falkensteiner Gebirgssaibling von der Fischzucht Oberwasser

Miso-Krautfleckerl / geschmorte Radieschen
Zitronenbutter / Kresse

SÜSSE VERSUCHUNG

Schokoküchlein mit flüssigem Salzkaramellkern

Vanille-Parfait / Macadamianüsse

4 Gang Valentinsmenü 65,-
Getränkebegleitung 25